

Teistmoodi maitserõhk

Köögiviljadest saab lihtsa vaevaga vaheldust pakkuva toidu, kui seda teha ja maitsestada veidi teistmoodi kui tavaliselt.

Köögiviljad pange pärast ettevalmistamist soolaga maitsestatud keeva vette, nii et vesi neid vaevalt katab. Laske veel uuesti keema minna, siis vähendage kuumust. Keetke tasasel tulel ning mitte liiga pehmeks. Eeterlikke õlisid sisaldavate köögiviljade (kapsaliigid, kaalikas) puhul võtke kaas pärast keema tõusmist mõneks minutiks pealt, siis tugev lõhn lendub. Aurus keeb köögivilji veidi kauem kui vees.

KAALIKA-KARTULI PAJAROOG

½ kg kaalikat
½ kg kartuleid
2 sibulat
300 g lahjat sealiha
1 l vett
1 loorberileht
5 tera musta pipart
1 tl majoraani
½ tl köömneid
soola
1 sl jahu
hakitud peterselli

Keetke liha poolpehmeks, lõigake väiksemateks paladeks ning pange uuesti keeduvekke. Lisage loorber, pipar, neljaks lõigatud sibulad, tükeldatud kaalikad, kartulid. Enne keetmise lõppu lisage majoraan ja soolaga maitsestatud külmas vees segatud jahu. Keetke veel mõni minut. Valmis toidule puistake peterselli.

KARTULID HIINA KAPSAGA

1 hiina kapsas (ca 700 g)
½ kg kartuleid
1 porru või sibul

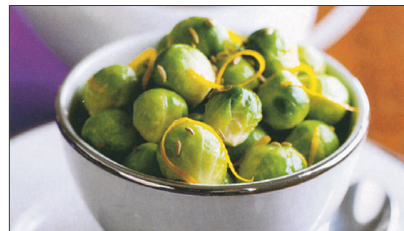
300 g hakkliha
1 sl kaerahelbeid või nisukliisid
1 muna
soola
pipart
¾ l puljongit

Lõigake kapsas ribadeks, sibul või porru rõngasteks ja kartulid kuubikuteks. Hakkliha segage kaerahelveste või kliidega, maitsestage ning lisage lahtiklopitud muna. Võtke sellest tainast lusikaga väikesed klumbid ning pange tükeldatud köögiviljaga kihiti potti. Peale valage kuum maitsestatud puljong. Hautage tasasel tulel kuni 30 minutit.

ROOSKAPSAVORM HAKKLIHAGA

750 g rooskapsast
soola
4 viilu saia
2 sibulat
350 g kodust hakkliha
2 muna
pipart
muskaatpähklit
2 sl võid
Kaste
¼ l piima
125 g sulatatud juustu
1 munakollane
muskaatpähklit
pipart
soola

Keetke rooskapsaid umbes 10 minutit soolaga maitsestatud vees ning valage siis sõelale nõrguma. Saiaviilud leotage, sibulad koorige ja hakkige hästi peeneks. Hakkliha, leotatud sai, sibul segage ühtlaselt läbi, maitsestage soola, pipra ning muskaatpähkliga. Määrige ahjuvorm võiga ja puistake üle



riivsaia. Rooskapsad ja lihamass pange kihiti nii, et peale jääksid kapsad. Ülejäänud või läheb tükikestena peale. Küpsetage kaane all 45 minutit.

Kastme valmistamiseks kuumutage piim, lisage pidevalt segades sulatatud juust ning keetke kreemjaks. Viimaks lisage munakollane ja maitseained. Kaste kallake vormist väljalöödud roale.

ROOSKAPSAS BRÜSSELI-PÄRASELT

500 g rooskapsast
1 sl võid
1 kl puljongit või vett
3–4 sl koort
1–2 munakollast
soola
riivitud muskaatpähklit
estragoni
tilli

Hautage rooskapsad puljongis või soolaga maitsestatud vees, millele on lisatud võid. Maitsestage muskaatpähkliga. Pisut enne kapsaste valmimist lisage koorega segatud munakollased. Hautage veel mõni minut keedunõud ettevaatlikult raputades. Peale puistake hakitud maitserohelist.

BIGOS (POOLA RAHVUSTOIT)

200 g läbikasvanud sealiha
300 g lahjat veise- või sealiha
100 g suitsuvorsti
300 g valget peakapsast
500 g hapukapsast
100 g leotatud soolaseeni
köömneid
majoraani
8 musta ploomi
pipart
1 dl punast veini

Läbikasvanud liha lõigake väikesteks kuubikuteks ja praadige, lisage hakitud sibul ning hautage kuldkollaseks. Ülejäänud liha lõigake kuubikuteks, vorst ketasteks, peakapsas ja seened ribadeks. Pange kõik koos hapukapsa, leotatud ploomide, maitseainetega hautamispannile. Lisage kuuma vett nii palju, et see vaevalt toitu katab, ning keetke tasasel tulel umbes tund aega. Enne lauale andmist lisage vein. Juurde pakkuge keedetud kartuleid.

MELONISUPP

600 g melonit
600 g kartuleid
2 sl värsket ingverijuurt
2 l vett
2 juurviljapuljongi kuubikut
½ tl muskaati
1 dl vahukoort
soola
pipart
soovi korral 1 dl valget veini
Keetke kooritud tükeldatud kartulid ja melonilõigud puljongis pehmeks, lisage maitseained, vahukoort. Mikserit kasutades valmistage püree. Enne lauale andmist kuumutage.

